

# Entrées / Starters

**Terrine d'asperges vertes de Provence et compotée de Bergamotte de Nice**

*Provence green asparagus terrine and Bergamot compote*

**Chèvre frais de chez Cyril pané aux herbes fraîches et croûtons de pain, accompagnés d'un mi-cuit de panais, orange de Nice et mousse de pain grillé**

*Cyril's fresh goat breaded with herbs and bread croutons, with parsnip semi-cooked, Riviera orange and toast mousse*

# Plats / Mains

**Lieu jaune rôti sur un lit d'asperges et condiment citron jaune, sauce crémeuse d'un fumet de poisson.**

**Le tout fumé minute au thym citron**

*Roasted Pollack with asparagus and lemon, creamy fish-fumet sauce.*

*All of it minute smoked with lemon thyme*

**Filet mignon de Porc glacé d'une sauce moutarde à l'ancienne, accompagné d'une polenta crémeuse**

*Pork filet mignon covered with grain mustard sauce and creamy polenta*

# Desserts

**FINANCIER EXOTIQUE, crémeux passion, gelée de mangue et granité violette citron, sorbet maison ananas**

*FRENCH ALMOND CAKE, creamy passion fruit, mango jelly and violet lemon granita, homemade pineapple sorbet*

**LE DÔME, poire de Savoie au vin chaud, crumble curry et glace maison de yaourt à la poire**

*LE DÔME, Savoy's hot wine pear, curry crumble and homemade pear yogurt ice cream.*